

## Schoggi-Kafi-Cookies

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen

3 Bleche mit Backpapier belegen

2	TL	Instant Kaffee	aflösen, abkühlen lassen
2	EL	kochendes Wasser	
175	g	weiche Butter	sehr schaumig rühren (5 Min.)
175	g	brauner Zucker	
1	Prise	Salz	
1		Ei	mit dem abgekühlten Kaffee mischen, beigeben, mischen
225	g	Mehl	mischen und mit dem Gummischaber portionenweise unter den Teig rühren
2	TL	Backpulver	
125	g	Mandelstifte, gehackt	unter den Teig mischen
125	g	Schoggiwürfeli	

Von Hand oder mit 2 Teelöffel (ev. mit Spritzsack) kleine Kugeln formen, mit Abstand aufs Blech setzen.

### Backen.

160°C Umluft 10 – 12 Min.

Puderzucker

nach Belieben über die abgekühlten Cookies  
stäuben

